

AMBIANO®

Frytkownica

Gorące powietrze XXL

GT-AF-12



SERVICIO AL CLIENTE	
	00800 / 456 22 000 (gratuito)
	gt-support-es@teknihall.com
ART.-NR.: 6110	
26.2024	

INSTRUKCJA OBSŁUGI



6110

26.2024

PO51032257

Indeks

Ogólne informacje	1	Gotowanie wg	
Przeczytaj i zarchiwizuj instrukcję obsługi	1	funkcja planowania	15
Wyjaśnienie symboli	1	Funkcja opóźnienia zapłonu	16
Bezpieczeństwo	2	Funkcja WSTRZĄŚNIJ	16
Przeznaczenie	2	Pod koniec procesu gotowania	17
Instrukcje bezpieczeństwa	2	funkcjonować	
Przygotowanie z niskim stężeniem akryloamidów	7	utrzymanie ciepła	17
Elementy zawarte / Części urządzenia	8	czasy gotowania, temperatury i ilości	18
Pierwsze użycie	10	Czyszczenie i przechowywanie	20
Sprawdzanie dostarczać	10	Czyszczenie	20
Przed pierwszym użyciem	10	Składowanie	20
Ustawianie urządzenia	10	Rozwiązywanie problemów	21
Montaż urządzenia	11	Dane techniczne	22
Instrukcje użytkowania	11	Deklaracja zgodność	22
Rozgrzej	12	Eliminacja	22
Ręczny wybór wstępny czas i temperatura gotowania	13	Usuń opakowanie	22
Funkcja pamięci do ręcznego wybierania wstępnego czas i temperatura gotowanie	14	Usuń urządzenie	22
		karta gwarancyjna	

OGÓLNOŚCI

Przeczytaj i zarchiwizuj

instrukcję obsługi



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące użytkowania i obsługi urządzenia.

Przed użyciem tego urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, a w szczególności zasady bezpieczeństwa. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.

Instrukcja obsługi opiera się na aktualnych przepisach obowiązujących w Unii Europejskiej i Stanach Zjednoczonych. Za granicą należy przestrzegać przepisów i praw obowiązujących w danym kraju.

Zapisać instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości. W przypadku przekazania produktu osobom trzecim nie zapomnij dołączyć niniejszej instrukcji obsługi.

Oryginalną instrukcję obsługi można również pobrać w formacie PDF z naszej strony www.gt-support.de

WYJAŚNIENIE SYMBOLI

W niniejszej instrukcji obsługi zastosowano następujące symbole i słowa ostrzegawcze, które znajdują się na produkcie lub na jego opakowaniu.



Ten symbol / to słowo ostrzegawcze oznacza a

wysokie ryzyko, które, jeśli się nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.



Oznacza to ten symbol/ to słowo ostrzegawcze

Istnieje umiarkowane ryzyko, które, jeśli się nie uniknie, może skutkować poważnymi obrażeniami ciała lub śmiercią.



Ten symbol/słowo sygnalizacyjne o tym informuje

Istnieje niskie ryzyko, które, jeśli się go nie uniknie, może skutkować niewielkimi lub umiarkowanymi obrażeniami fizycznymi.



Gorąca powierzchnia! Ten symbol oznacza obecność gorących powierzchni podczas pracy, które nie powinny mieć miejsca dotykać niechronionymi rękami.



Ten symbol/to słowo ostrzegawcze ostrzega

przed możliwymi uszkodzeniami materialnymi.



Ten symbol zawiera dodatkowe, praktyczne informacje dotyczące montażu i użytkowania urządzenia.



Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wszystkie obowiązujące przepisy wspólnotowe Europejskiego Obszaru Gospodarczego.



Gwarancja potwierdzona plombą (znak GS) poświadcza, że produkt spełnia wymagania Ustawy o bezpieczeństwie produktów (ProdSG).

BEZPIECZEŃSTWO

Przeznaczenie

To urządzenie nadaje się wyłącznie do gotowania potraw w ilościach zwykle stosowanych w gospodarstwie domowym i należy go używać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

Służy do przygotowania m.in. warzyw, frytek, ryb, mięsa i drobiu, a także wypieków.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Używaj urządzenia wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi.

Każde inne użycie uważa się za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować uszkodzenie mienia, a nawet obrażenia ciała.

W żadnym wypadku nie używaj frytkownicy na gorące powietrze do podgrzewania wody lub innych płynów.

Ani producent, ani dystrybutor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane niezamierzonym użytkowaniem, niewłaściwymi naprawami, nieautoryzowanymi modyfikacjami lub użyciem nieautoryzowanych akcesoriów lub części zamiennych.

Frytownica nie nadaje się do użytku profesjonalnego, np.:

- w kuchniach pracowniczych lub firmowych, a także w każdym środowisku komercyjnym lub zawodowym,
- w gospodarstwach rolnych,
- przez klientów hoteli, moteli lub innych obiektów mieszkalnych,
- w pensjonatach ze śniadaniem.

Instrukcje bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo

porażenie prądem!

Nieprawidłowa instalacja elektryczna lub nadmierne napięcie mogą spowodować porażenie prądem.

- Urządzenie podłączać do sieci tylko wtedy, gdy napięcie w gniazdka jest zgodne z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, tak aby w przypadku awarii można było je szybko odłączyć od sieci energetycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli ono, kabel zasilający lub wtyczka wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli którekolwiek z akcesoriów jest mocno zanieczyszczone.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwis techniczny producenta lub podobny upoważniony personel, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- Nie otwierać obudowy. Zamiast tego skontaktuj się z pomocą techniczną w celu przeprowadzenia ewentualnych napraw. W tym celu należy skontaktować się z serwisem technicznym wskazanym w karcie gwarancyjnej.
- Nie wkładać przedmiotów metalowych ani żadnego innego rodzaju przez otwory urządzenia. Akcesoria należy używać zgodnie z ich przeznaczeniem.
- To urządzenie zawiera elementy elektryczne i mechaniczne niezbędne do ochrony przed źródłami zagrożeń.
- Wyłącznik bezpieczeństwa **37** Nie należy go hamować ani manipulować w żaden inny sposób.
- Urządzenia nie wolno używać z timerem ani z oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody lub innych cieczy, a także płomieni, źródeł ciepła i gorących powierzchni.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani wtyczki mokrymi rękami.
- Nigdy nie odłączaj wtyczki zasilającej ciągnąc za kabel, chwytaj w tym celu za wtyczkę.
- Nigdy nie używaj przewodu zasilającego jako uchwytu do przenoszenia.
- Nie należy układać przewodu zasilającego w sposób mogący się zaplątać lub spowodować ryzyko potknięcia się.
- Nie załamuj kabla zasilającego ani nie umieszczaj go na ostrych krawędziach.
- Nigdy nie przechowuj urządzenia tak, aby mogło spaść do wanny lub zlewu.
- Nigdy nie chwytaj urządzenia, które wpadło do wody. W takim przypadku należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilającą.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazdka, jeżeli:
 - Nie oglądasz tego lub skończyłeś gotować.
 - Nie używasz go ani nie czyścisz.
 - W przypadku burzy lub awarii.



Niebezpieczeństwo

porażenie prądem!

Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia ani żadnego z jego elementów. Jeśli masz możliwość zarządzania kablami, użyj go.

Jeśli kabel zostanie nieprawidłowo zwinięty, może to spowodować uszkodzenie izolacji kabla i ryzyko porażenia prądem elektrycznym.



Niebezpieczeństwo

ogień!

Jeśli użyjesz adaptera lub przedłużacza, którego prąd przekracza maksymalny prąd znamionowy, może dojść do pożaru.

- Należy używać wyłącznie adapterów wtyczek i przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nie przekraczaj maksymalnego dopuszczalnego prądu adaptera wtyczki lub przedłużacza.



**Zagrożenia dla dzieci
dzieci i osoby z**

**zmniejszona zdolność fizyczna,
sensoryczna lub umysłowa albo brak
doświadczenia lub wiedzy.**

Dzieci i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej nie są w stanie wykryć niebezpieczeństwa, które może wystąpić podczas korzystania z tego urządzenia.

Mogą wystąpić wypadki z poważnymi konsekwencjami.

- To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją niebezpieczeństwa, które mogą wystąpić w związku z jego użyciem.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja muszą być zawsze wykonywane przez osoby dorosłe, nigdy przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.

- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się opakowaniami z tworzyw sztucznych. Mogliby się w nich uwięzić lub włożyć głowę i udusić się.



Niebezpieczeństwo
obrażenia fizyczne

ludzie!



Gorąca powierzchnia! Elementy tego urządzenia stają się bardzo gorące podczas pracy.

ning. Niewłaściwe użycie może spowodować poważne obrażenia ciała.

- Niektóre części urządzenia bardzo się nagrzewają podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących powierzchni; użyj uchwytów do garnków lub uchwytów.
- Podczas pracy wystarczy dotykać urządzenia za uchwyt wyjmowanego kosza i korzystać z ekranu dotykowego.
- Aby uniknąć obrażeń ciała, należy związać włosy i nie nosić żadnych ozdób ani ubrań, które mogą mieć kontakt z pracującym urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli któryś z jego elementów jest uszkodzony.

- Wskaż te zagrożenia innym użytkownikom, aby byli ich świadomi.
- Podczas smażenia, szczególnie przy wyjmowaniu kosza, wytwarza się para. Zawsze używaj rękawic kuchennych i nie pochylaj się nad urządzeniem.
- Przed gotowaniem żywność należy ją wysuszyć, aby zapobiec nadmiernemu tworzeniu się pary.
- Usunąć szron i pozostały lód z mrożonek.



Niebezpieczeństwo
obrażenia fizyczne

ludzie! Kontakt z parą wodną może spowodować poważne obrażenia!

- Podczas gotowania gorące powietrze wydostaje się przez kratkę wylotu powietrza na tylnym panelu urządzenia. Trzymaj dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od gorącego powietrza i wylotu powietrza. Zachowaj ostrożność, gdy urządzenie emituje gorącą parę przez uszczelki z przodu urządzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania kosza do smażenia z urządzenia.



Niebezpieczeństwo

ogień!

Ze względu na bardzo gorące powierzchnie istnieje ryzyko pożaru.

Jeżeli w koszu do pieczenia użyjesz papieru do pieczenia lub folii aluminiowej, papier do pieczenia może się zapalić i spowodować pożar.

Jeśli używasz papieru do pieczenia lub folii aluminiowej, upewnij się, że żywność jest równomiernie rozłożona.

Papier do pieczenia lub folia aluminiowa mogą dostać się do elementu grzejnego i zapalić się.

Jeśli w koszu do pieczenia używasz papieru do pieczenia lub folii aluminiowej, przepływ gorącego powietrza jest zmniejszony lub przerwany. Proces gotowania może trwać dłużej, a wynik może być nierówny.

- Nie stawiać urządzenia na kuchence elektrycznej, gazowej lub innej, płycie ceramicznej ani w gorącym piekarniku.
- Umieścić urządzenie na łatwo dostępnej, płaskiej, suchej i żaroodpornej powierzchni roboczej o wystarczającej stabilności.

- W razie potrzeby podłóż antypoślizgową podstawę pod gumowe nóżki urządzenia, ponieważ powierzchnie są czyszczone różnymi środkami czyszczącymi, a niektóre ich składniki mogą przylgnąć do gumowych nóżek urządzenia i je zmiękczyć.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu krawędzi powierzchni roboczej.
- Nie należy umieszczać urządzenia pod szafką ścienną lub w rogu. Upewnij się, że przestrzeń nad urządzeniem jest wolna.
- Zachowaj odległość co najmniej 30 cm pomiędzy tylnym panelem urządzenia a innymi przedmiotami i co najmniej 10 cm od boków urządzenia.
- Nie stawiać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie zakrywać urządzenia.
- Nie zmieniać położenia urządzenia podczas jego pracy. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Dzieci mogą go ciągnąć i przewracać na siebie.
- Nie napełniaj tacy tłuszczem ani olejem.
- Zawsze stawiać kosz do smażenia/ gorącą blachę na żaroodpornym dnie.



Niebezpieczeństwo dla
zdrowia!

Pieczenie, gotowanie lub zapiekanie w nadmiernych temperaturach może powodować powstawanie substancji szkodliwych dla zdrowia.

- Nie dopuścić, aby żywność stała się zbyt ciemna podczas pieczenia lub zapiekania.
- Usunąć przypalone resztki jedzenia.

Preparat o niskim stężeniu akryloamidów



Akryloamid to substancja podejrzana o działanie rakotwórcze, której stężenie gwałtownie wzrasta podczas podgrzewania żywności zawierającej skrobię powyżej 175°C.

Dlatego podczas przygotowywania jedzenia należy zwrócić uwagę na zmianę koloru. Frytki nie powinny być brązowe, ale raczej „złote”.

¡AVISO!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Manipulacja

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować jego przegrzanie i uszkodzenie.

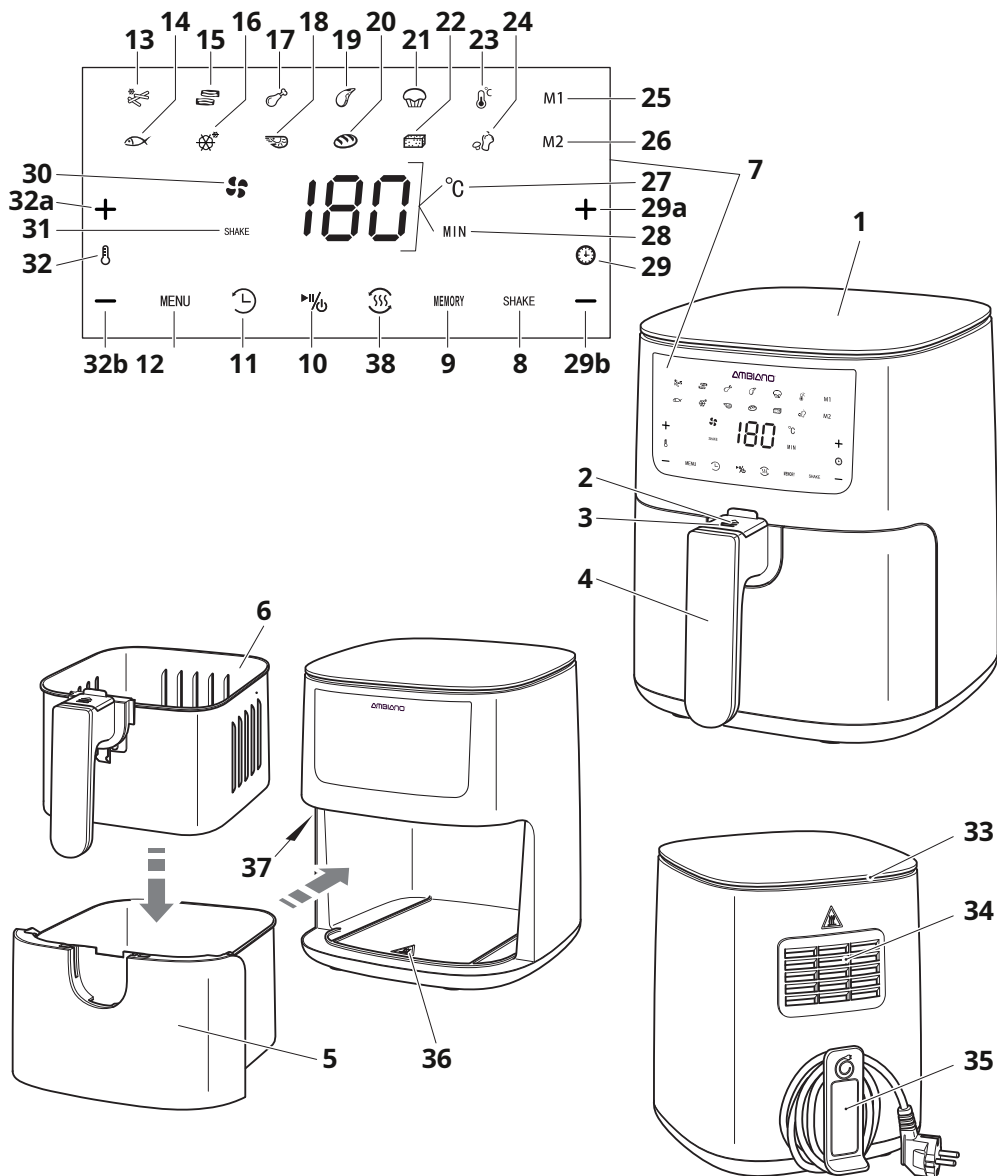
- Nigdy nie używaj urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie może się przegrzać, patrz

Rozwiązywanie problemów.

W takim przypadku element grzejny i powłoka zapobiegająca przywieraniu mogą ulec uszkodzeniu i może pojawić się dym. W takim przypadku należy otworzyć okno i dokładnie wywietrzyć pomieszczenie.

ELEMENTY W ZESTAWIE / CZĘŚCI URZĄDZENIA



ELEMENTY W ZESTAWIE / CZĘŚCI URZĄDZENIA

- 1 Osłona ochronna frytownicy
- 2 na gorące powietrze
- 3 Blokada garnka
(pod osłoną ochronną)
- 4 Uchwyt do koszyka do smażenia (Taca Cool-
- 5 Touch).
- 6 kosz do smażenia
- 7 Wyświetlacz/Panel sterowania
(elementy 13 do 24)
- 8 Pole czujnika**POTRZĄSNAĆ**
- 9 Pole czujnika**PAMIĘĆ** Pole
- 10 czujnika  start/stop
- 11 Pole czujnika 
funkcja opóźnienia startu
- 12 Pole czujnika**MENU**
- 13  Wstępnie ustawione „Frytki” na 20
minut w temperaturze 200°C
- 14  Ustawienie wstępne „Ryba”.
10 minut w temperaturze 180°C
- 15  Ustawienie wstępne „Bekon”.
10 minut w temperaturze 180°C
- 16  Ustawienie wstępne „Mrożone”.
15 minut w temperaturze 180°C
- 17  Ustawienie wstępne „Kurczak”.
20 minut w temperaturze 180°C
- 18  Wstępnie ustawione „krewetki”
12 minut w temperaturze 180°C
- 19  Wstępnie ustawiony „stek/kotlet” na 12
minut w temperaturze 180°C
- 20  Ustawienie wstępne „Chleb”.
15 minut w temperaturze 160°C
- 21  Wstępnie ustawione „produkty cukiernicze” na 30
minut w temperaturze 160°C
- 22  Ustawienie wstępne „Tofu”.
15 minut w temperaturze 160°C
- 23  Wstępnie ustawione
«Funkcja utrzymywania ciepła» 60 minut w
temperaturze 60°C
- 24  Ustawienie wstępne „Warzywo”.
15 minut w temperaturze 160°C
- 25 post wspomnieniowy**M1** post
- 26 wspomnieniowy**M2** Temperatura
- 27 w stopniach Celsjusza (°C) Czas w
- 28 minutach (**min**) Ikona wyświetlania
- 29 czasu
- 29aPole czujnika **+** (zwiększ czas)
- 29bPole czujnika **—** (skrót czas)
- 30 w działaniu
- 31 Ikona funkcji **WSTRZĄŚNIJ**
- 32 Ikona wyświetlania temperatury
- 32aPole czujnika **+** (zwiększyć temperaturę)
- 32bPole czujnika **—** (obniżyć temperaturę)
- 33 wloty powietrza
- 34 wylot powietrza
- 35 Opaski kablowe
- 36 gorąca powierzchnia
- 37 Wyłącznik bezpieczeństwa Pole
- 38 czujnika podgrzewania wstępno
- Instrukcja obsługi/karta gwarancyjna

PIERWSZE UŻYCIE

Kontrola dostaw

¡AVISO!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Nieostrożne otwarcie opakowania ostrym nożem może spowodować uszkodzenie urządzenia.

– Należy zachować ostrożność podczas otwierania opakowania.

1. Wyjmij z opakowania wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi, usuń folie ochronne i włożone kawałki kartonu.



Wyjmij tacę 5 urządzenia za pomocą uchwyty kosza do smażenia 4. Wciśnij nasadkę zabezpieczającą 2 do przodu i naciśnij zamek ser garnkowy 3 aby wyjąć kosz do smażenia 6.

2. Upewnij się, że nie brakuje żadnej części (patrz

Elementy zawarte).

3. Sprawdź elementy pod kątem uszkodzeń. Jeśli tak, nie używaj ich dalej. Należy skontaktować się pod adresem serwisu technicznego wskazanym w karcie gwarancyjnej.

Przed pierwszym użyciem



Niebezpieczeństwo

porażenie prądem!

Nie zanurzaj frytownicy na gorące powietrze w wodzie lub innych płynach ani nie myj jej wodą lub środkami czyszczącymi.



**Pozostałości
produkcja**

We wszystkich składnikach produktu mogą znajdować się pozostałości produkcyjne nienadające się do spożycia.

Elementy mogące mieć kontakt z żywnością należy dokładnie sprawdzić i oczyścić przed pierwszym użyciem.

¡AVISO!

Nie używaj mediów

agresywny lub rozpuszczalnikowy

lub ostre przedmioty.

1. Wyczyść frytownicę wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

¡AVISO!

Niebezpieczeństwo szkód

materiałnych!

Wentylator i element grzejny znajdują się na górze, wewnątrz komory frytownicy na gorące powietrze. Obszar ten należy czyścić ostrożnie.

2. Wyczyść tacę 5 i kosz do smażenia 6 wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej szmatki.

Umieszczenie urządzenia

Umieścić urządzenie na łatwo dostępnej, płaskiej, suchej, żaroodpornej i wystarczająco stabilnej powierzchni roboczej. Gumowe nóżki na spodzie zapewniają bezpieczne trzymanie.

Zachowaj odległość co najmniej 30 cm pomiędzy tylnym panelem urządzenia a innymi przedmiotami i co najmniej 10 cm od boków urządzenia.

Wyjmij przewód zasilający z opaski kablowej 35.

Montaż urządzenia



ZAWSZE unikaj współ-
nataru do frytkownicy

do sieci elektrycznej podczas montażu.

je z jego składników.

1. Umieścić kosz do smażenia⁶ na tacy⁵.

Upewnij się, że kosz do smażenia jest zablokowany
3 pasuje na zatrzask.

2. Załóż klapkę zabezpieczającą² poprzez zablokowanie
kosza do gotowania³.

3. Włóż tacę całkowicie do frytkownicy,
aż zatrzask się na swoim miejscu
jest równo z obudową.

INSTRUKCJA UŻYCIA



Tylko frytkownica na
gorące powietrze powinna

podłączyć do sieci elektrycznej po
całkowitym ZMONTOWANIU.

Niebezpieczeństwo porażenia
prądem! Upewnij się, że przewód
zasilający nie styka się z gorącymi
elementami frytkownicy.



Gorąca powierzchnia ³⁶!
Obudowa i elementy urządzenia
bardzo się nagrzewają.

cho podczas pracy.

Nie przesuwaj urządzenia podczas
użytkowania. Przed przeniesieniem
urządzenia należy je wyłączyć, wyjąć
wtyczkę z gniazdka i odczekać 30
minut, aż całkowicie ostygnie.



Upewniać się

podczas zakładania lub usuwania

wkładka, klapka ochronna³ przesunąć
przez blokadę garnka⁴ tak, aby nie
można było nacisnąć zamka. Jeśli
blokada zostanie naciśnięta, taca
może się poluzować i spaść.



Niebezpieczeństwo

ogień!

- Jeśli w koszu do pieczenia użyjesz papieru
do pieczenia lub folii aluminiowej bez
jedzenia, papier do pieczenia może się
zapalić i spowodować pożar.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia lub
folii aluminiowej, upewnij się, że
żywność jest równomiernie
rozłożona. Papier do pieczenia lub
folia aluminiowa mogą dostać się do
elementu grzejnego i zapalić się.
- Jeśli w koszu do pieczenia używasz papieru
do pieczenia lub folii aluminiowej,
przepływ gorącego powietrza jest
zmniejszony lub przerwany. Proces
gotowania może trwać dłużej, a wynik
może być nierówny.

1. Aby umieścić urządzenie, patrz **Przed pierwszym
użyciem** przygotuj go zgodnie z krokami
Umiejscowienie urządzenia.
2. Przygotuj potrawę, którą chcesz usmażyć i umieść ją w koszu
do smażenia⁶.



Nie pozwalaj, aby żywność wystawała poza krawędź kosza do smażenia. Zwróć uwagę na markę **MAKS** kosza do gotowania.

Jeśli przygotujesz kilka kawałków jedzenia, rozłóż je w wystarczającej odległości od siebie, aby wszystkie miały równomierny przepływ gorącego powietrza. W ten sposób uzyskasz jednolite gotowanie.

3. Zatrzasknij tacę **5**całkowicie we frytownicy na gorące powietrze.
4. Podłącz wtyczkę do sieci. Wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się na chwilę i rozlegną się 2 krótkie sygnały dźwiękowe. Następnie przycisk dotykowy **10** start/stop pozostanie podświetlony.
5. Stuknij przycisk dotykowy **10**. Ekran pokazuje teraz z przerwami i na zmianę możliwość wstępnego wyboru czasu i temperatury gotowania.



Jeśli po włączeniu zasilania nie zostanie wykonana żadna inna operacja, aktywowany zostanie tryb gotowości. W trybie gotowości najpierw przeprowadzana jest selekcja wstępna.

ręczne ustawienie czasu i temperatury gotowania. Aby przełączyć się z funkcji programu na ręczny wybór wstępny, należy dotknąć pola czujnika **10** przez około 3 sekundy dwa i zagraj jeszcze raz przez chwilę.

Rozgrzej

1. W trybie gotowości dotknij pola czujnika **10**.
2. Naciśnięcie pola czujnika **38**the funkcja **podgrzewanie**. Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie 200°C.
3. Temperaturę można obniżyć naciskając pole czujnika **32b**.

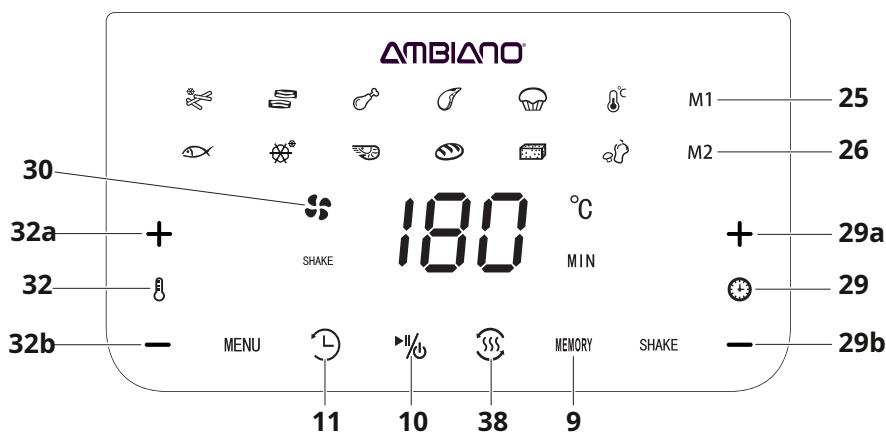


Nagrzewanie rozpoczyna się 3 sekundy po ostatniej czynności lub wprowadzeniu wartości.

Wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę i pole czujnika **38**zapala się. Kiedy zostanie osiągnięty wybraną temperaturę podgrzewania, pole czujnika miga i nagrzewanie zostaje zatrzymane. Słychać 3 krótkie sygnały dźwiękowe. Temperatura jest utrzymywana przez 15 minut, czas mija z minuty na minutę i za każdym razem rozlegają się 3 krótkie sygnały dźwiękowe. Po upływie tego czasu urządzenie powraca do trybu czuwania lub oczekiwania.

Aby potrawa zagotowała się możliwie równomiernie przy użyciu strumienia gorącego powietrza, należy ją rozprzecznić, obrócić lub wymieszać po upływie połowy czasu gotowania.

Przygotowując frytki, w trakcie gotowania należy je dwukrotnie potrząsnąć.



Ręczny wybór czasu i temperatury gotowania



¡ADVERTENCIA!

**Nie używaj
funkcja opóźnienia**

**włącz 11, jeśli chcesz przygotować
łatwo psującą się żywność (np. mięso
lub ryby).**

1. Temperatura zadana°C pokazane jako migające i naprzemienne w czasie **MIN** wstępnie wybrane.
2. Wykorzystaj pola sensoryczne **+ 32a** lub **- 32b** aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Użyj pól czujników **+ 29a** lub **- 29b** do zwiększyć lub zmniejszyć czas.
 - Temperatura zmienia się w odstępach co 5°C w zakresie od 60 do 200°C.
 - Czas zmienia się w odstępach minutowych, w zakresie od 1 do 60 minut.Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku dotykowego powoduje szybsze zwiększanie lub zmniejszanie temperatury lub czasu.

3. Rozpocznij proces gotowania za pomocą przycisku

 dotykowego **10**.



Ekran „Wentylator aktywny”.**30** wskazuje pracę wentylatora. Można modyfikować czas i temperaturę gotowania podczas pracy w dowolnym momencie, jak wyjaśniono powyżej.

Jeśli chcesz przerwać proces nagrzewania, dotknij przy włączonym urządzeniu przycisk dotykowy  **10**.

Jeżeli proces nagrzewania zostanie przerwany, czas się zatrzyma, a przycisk dotykowy zacznie migać. Wentylator będzie pracował jeszcze przez kilka sekund. Jeśli to wróci

Dotknięcie przycisku dotykowego powoduje wznowienie procesu gotowania.

Jeśli chcesz sprawdzić proces gotowania lub dodać lub usunąć składniki, możesz wyjąć tackę **5** podczas użytkowania. Spowoduje to wyłączenie wentylatora i grzejnika oraz zatrzymanie regulator czasowy. Pole czujnika  **10** miga.

Po ponownym włożeniu tacy proces gotowania zostanie wznowiony.

4. Aby wyłączyć urządzenie na następną minutę, długo naciśnij pole czujnika  **10** przez ok. 3 sekundy. Wentylator będzie działał jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu.

Funkcja pamięci umożliwiająca ręczny wybór czasu i temperatury gotowania



¡ADVERTENCIA!

Nie używaj funkcji opóźnienia

Na 11, jeśli chcesz przygotować łatwo psującą się żywność (np. mięso lub ryby).



Funkcja **PAMIĘĆ 9** pozwoli Ci zapisać dwa indywidualne programy z czasem gotowania i temperaturą.

1. Dotknij pola czujnika **10**. Ekran wyświetla teraz opcję wstępnego wyboru czasu gotowania i temperatury w sposób przerywany i naprzemienny.

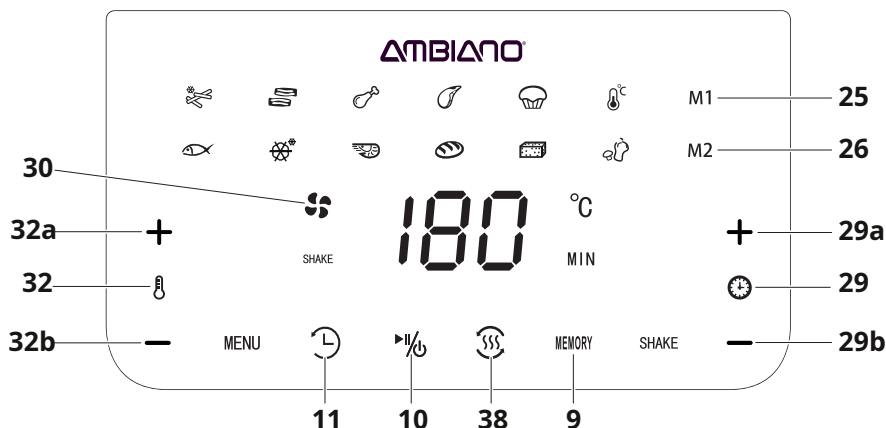
2. Dotknij pola czujnika **PAMIĘĆ 9** raz na post wspomnieniowy **M1 25i** dwa razy za post wspomnieniowy **M2 26**.

Jeśli miejsca w pamięci są wolne, wyświetli się 15 minut w temperaturze 180°C.

3. Ustaw żadaną temperaturę i czas za pomocą pól czujników **29a** albo **29b**.
4. Naciśnij długo pole czujnika **JA-MORY 9** przez około 3 sekundy, aby zapisać ustawienie w wybranej lokalizacji pamięci.

Zapytanie o lokalizację pamięci

1. Po włączeniu urządzenia dotknij pola czujnika **PAMIĘĆ 9** raz na post wspomnieniowy **M1 25i** dwa razy za post wspomnieniowy **M1 26**.
2. Rozpocznij proces gotowania za pomocą pola czujnika **10**.



Gotowanie za pomocą funkcji programowania



!ADVERTENCIA!

Nie używaj funkcji opóźnienia

Na 11, jeśli chcesz przygotować łatwo psującą się żywność (np. mięso lub ryby).



Urządzenie posiada 12 programów z ustawionym czasem i temperaturą. Ilustracja przedstawia ustawienie „wyroby cukiernicze”.²¹

1. Naciśnij przycisk dotykowy **MENU 12** kilka razy po włączeniu urządzenia (**13** Do **24**, zobacz także **Zakres dostawy / Elementy urządzenia**), aby przełączyć się z jednego programu na inny.

Wybrany program jest sygnalizowany migającym symbolem.

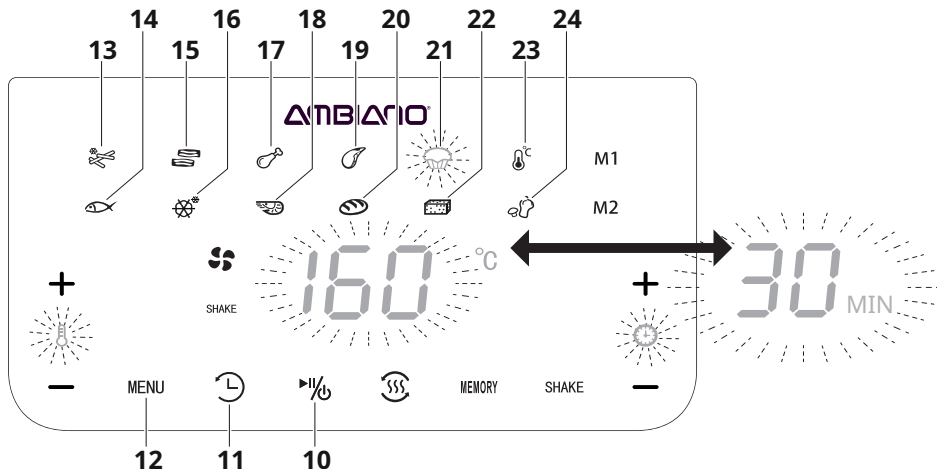


Na przemian wyświetlana jest temperatura programu, najpierw migająca, a następnie godzina. Czas lub temperatura gotowania

Można je modyfikować w dowolnym momencie, w zależności od potrzeb, podczas pracy maszyny, jak wyjaśniono w tym rozdziale **Ręczny wybór czasu i temperatury gotowania**.

Jeśli po wybraniu programu nie zostanie wykonana żadna inna operacja, aktywowany zostanie tryb gotowości.

Ponowne rozłożenie, obracanie lub potrząsanie potrawą kilka razy w trakcie gotowania pozwoli uzyskać równomierne gotowanie (patrz **Funkcja WSTRZAŚNIJ**). W tym celu należy wyjąć wkładkę, a następnie włożyć ją z powrotem do urządzenia. Szufladę można również umieścić na żaroodpornej podstawie i obrócić ją lub wyjąć za pomocą odpowiednich przyborów kuchennych.



Funkcja opóźnienia zapłonu



Ta funkcja NIE musi zostać użyty

jeśli nikogo nie ma w pokoju.

Nie używaj funkcji opóźnienia zasilania

11, jeśli chcesz przygotować łatwo psującą się żywność (np. mięso lub ryby).

1. Przygotuj potrawę, włóż tacę 5całkowicie do frytownicy na gorące powietrze i podłącz wtyczkę do gniazdka.
2. Ustaw temperaturę i czas lub wybierz żadaną funkcję harmonogramu.
3. Dotknij pola czujnika 11. Ekran pokaże 90MIN. Dotknąć kilkakrotnie pola czujnika + 29a i - 29b dostosować czas opóźnienia rozruchu:
10->20->30->60->90->120->150->180

4. Stuknij przycisk dotykowy 10aby rozpocząć czas zator. Pole czujnika 11miga i w Na ekranie widoczny jest czas pozostały do uruchomienia programu. Proces gotowania rozpocznie się po upływie ustawionych minut.



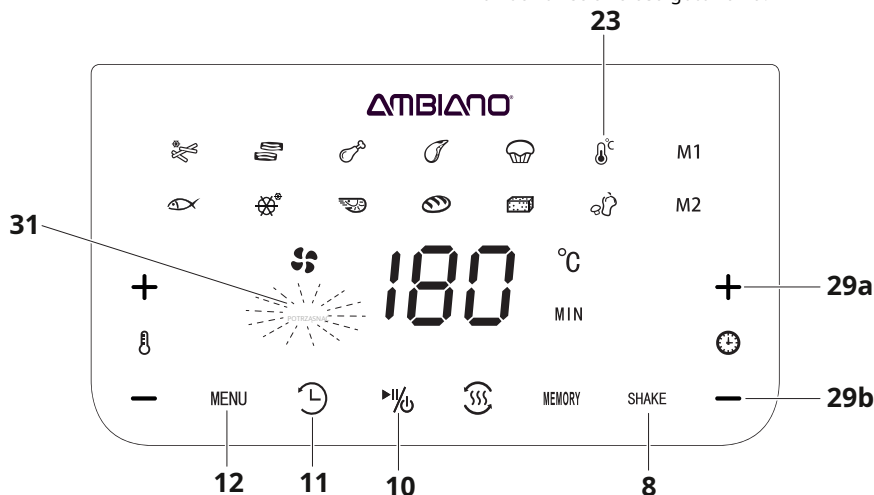
Jeśli nie naciśniesz pola czujnika 10, On urządzenie pozostanie włączone. Aby zmienić czas opóźnienia podczas pracy dotknij pola czujnika 11dwa razy. ON pokazuje 90 MIN. Ustaw nowy żądany czas opóźnienia i rozpocznij proces gotowania za pomocą 10.

Funkcja WSTRZAŚNIJ



Funkcja WSTRZAŚNIJ przypomina o upływie połowy czasu gotowania poprzez miganie symbolu WSTRZAŚNIJ 31i emitujące krótkie sygnały dźwiękowe, jeśli w trakcie gotowania należy przełożyć potrawę, obrócić ją lub kilkakrotnie wymieszać.

Specjalną funkcją jest program „frytki”. W tym przypadku wskazanie pojawia się po jednej trzeciej i dwóch trzecich czasu gotowania.



1. Dotknij pola czujnika **WSTRZĄŚNIJ 8** przed lub po uruchomieniu programu. Symbol **WSTRZĄŚNIJ 31** włącza się na stałe.

Symbol miga, gdy upłynie połowa (jedna trzecia/dwie trzecie w przypadku „frytek”) czasu gotowania.

Po wyjęciu tacy funkcja SHAKE jest wyłączona. W programie „Frytki” funkcja SHAKE zostaje wyłączona po drugim wyświetleniu i późniejszym wyjęciu szuflady.

Pod koniec procesu gotowania



Po upływie tego czasu rozlegną się 3 krótkie sygnały dźwiękowe i urządzenie wyłączy się.

Jeśli chcesz wcześniej zakończyć proces gotowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk dotykowy **10** przez ok. 3 sekundy. Wentylator będzie działał jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu urządzenia. W tym czasie nie można wprowadzać żadnych dalszych regulacji.

1. Odłącz urządzenie od sieci.



Niebezpieczeństwo

kontuzje!

Jeśli kosz do smażenia zostanie przypadkowo zwolniony może dojść do obrażeń ciała i szkód materialnych.

Podczas wyjmowania tacy do frytownicy zawsze trzymaj pokrywę zabezpieczającą odsuniętą do tyłu. Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu blokady kosza do smażenia.

2. Wyjmij tacę **5** pociągając za uchwyt kosza do smażenia **4** i umieść go na żaroodpornym podłożu.
3. Przesuń osłonę zabezpieczającą **2** do przodu.
4. Naciśnij blokadę kosza do smażenia **3** i podnieś kosz do smażenia do góry **5**.
5. Umieścić kosz do smażenia **6** na powierzchni odpornej na ciepło.
6. Wyjmij żywność z kosza do smażenia.

Funkcja utrzymywania ciepła



Po zakończeniu wybranego programu można uruchomić funkcję utrzymywania ciepła. W funkcji konserwacji lub może jedynie skrócić czas, temperatura jest ustawiona na 60°C i nie można jej zmienić.

1. Dotknij pola czujnika **10** i wybierz funkcja utrzymywania ciepła **23**. Wielokrotne dotknięcie pola czujnika **MENU 12**.
2. Jeśli to konieczne, skróć czas utrzymywania ciepła za pomocą **32b**.

Po skróceniu czas można ponownie zwiększyć do 60 minut.

3. Uruchom funkcję utrzymywania ciepła za pomocą pola czujnika **10**.

Czas utrzymywania ciepła można także zmienić po uruchomieniu programu w odstępie czasowym wynoszącym 60 minut.

Po upływie tego czasu rozlegną się 3 krótkie sygnały dźwiękowe i uruchomiony zostanie tryb gotowości.

CZAS GOTOWANIA, TEMPERATURY I ILOŚCI



Poniższe czasy, temperatury i ilości są wartościami przybliżonymi. Mogą się one różnić w większym lub mniejszym stopniu, w zależności od właściwości potrawy, którą chcesz ugotować.

Ziemniaki/frytki	Ilość w gramy	Czas w protokół	Temperatura w °C	Trzepnięcie/usunąć	Informacja dodatkowy
Placki ziemniaczane	200	15 - 18	180	NIE	
Cienkie, mrożone frytki	300 - 400	18 - 25	200	Tak	
Grubo krojone mrożone frytki	300 - 400	20 - 25	200	Tak	
Naturalne frytki (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Tak	Dodaj multimedia łyżka stołowa olej
Zapiekane ziemniaki	500	20 - 25	200	Tak	Użyj pojemnika czuć się dobrze
Chleb	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	NIE	Użyj pojemnika czuć się dobrze



Do świeżo pokrojonych ziemniaków dodajemy odrobinę oleju, aby stały się bardziej chrupiące i nie sklejały się. Oliwę dodać po pokrojeniu ziemniaków i przed włożeniem ich do kosza do smażenia. Następnie obracając ziemniaki, olej rozprowadzi się po ich powierzchni. Przed włożeniem żywności do urządzenia odsącz nadmiar oleju

kosz do smażenia.

Mięso, drób i ryby lub owoce morza	Ilość w gramy	Czas w protokół	Temperatura w °C	Informacja dodatkowy
Ryba	100 - 400	10 - 18	180	
Krewetki	100 - 400	8 - 15	180	
Mięso	100 - 350	12 - 20	180 - 200	rozgrzać
Schab	100 - 400	10 - 15	180 - 200	rozgrzać
udko z kurczaka	100 - 500	20 - 25	180	
Pierś z kurczaka	100 - 500	20 - 25	180	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 - 500	15 - 25	200	obrócić/zamieszać kilka razy



Unikaj gotowania potraw zawierających dużą ilość tłuszczu. Pamiętaj, że duże elementy zajmują więcej czasu niż małe. Podczas gotowania obracaj małe kawałki, aby równomiernie się upiekły.

Deser / warzywa	Kwota w gramach	Czas w protokół	Temperatura ra do °C	Trzepnięcie/ usunąć	Informacja dodatkowy
Ciasto	300	30	120 - 160	NIE	Użyj miska odpowiedni
Babeczka lub muffinka	300	15	160	NIE	
sajgonka	100 - 400	8 - 10	200	Tak	
gotowane warzywa	100 - 400	15 - 20	180	NIE	
panierowany ser	100 - 400	8 - 10	160	Tak	Dodaj multimedia łyżka stołowa olej
Tofi	200 - 400	15 - 25	200	NIE	

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Czyszczenie



Niebezpieczeństwo

porażenie prądem!

Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Nie zanurzaj frytownicy na gorące powietrze w wodzie lub innych płynach ani nie myj jej wodą lub środkami czyszczącymi.



Powierzchnie
gorąco!



Istnieje zagrożenie
pożarowe z powodu bardzo
gorący.

Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 30 minut. Wyjmij tacę 5i kosz do smażenia aby urządzenie mogło szybciej się ochłodzić.

¡AVISO!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Nie używaj środków ściernych, rozpuszczalników ani ostrych przedmiotów.



Przed czyszczeniem poczekaj, aż wszystkie elementy frytownicy ostygną. Aby temu zapobiec, po użyciu dokładnie wyczyść wszystkie elementy

pozostałości zaschniętego brudu.

1. Oczyszczyć powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką.
2. Wyczyść tacę 5i kosz do smażenia 6 gorącą wodą, odrobina płynu do mycia naczyń i nierysującą ściereczką.

Kosz do smażenia (bez szuflady) można myć w zmywarce.



Aby usunąć pozostały brud, możesz użyć środka do mycia naczyń rozpuszczającego tłuszcz.

Następnie osusz wszystkie elementy.
dokładnie.

3. Wyczyść wnętrze frytownicy za pomocą wilgotnej szmatki i płynu do mycia naczyń.

Składowanie



Niebezpieczeństwo

porażenie prądem!

Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia ani żadnego z jego elementów. Jeśli masz możliwość zarządzania kablami, użyj go.

Jeśli kabel zostanie nieprawidłowo zwinięty, może to spowodować uszkodzenie izolacji kabla i ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Owiń przewód zasilający wokół uchwytu 35 aby móc go przechowywać w najbardziej kompaktowy sposób.

Wyczyść urządzenie i przechowuj je w suchym, niezanieczyszczonym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej. – Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Przycisk dotykowy  nie został naciśnięty. – Dotknąć symbolu Taca nie jest włożony prawidłowo. – Włożyć kosz tak, aby przylegał do przodu urządzenia. Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. – Odłączyć urządzenie. Nie kontynuuj korzystania z urządzenia. Idź do centrum obsługi technicznej.
Gotowane jedzenie jest nadal surowe.	W koszyku znajduje się nadmierna ilość jedzenia. – Zmniejszyć ilość. Zbyt niska temperatura. – Zwiększyć temperaturę. Niewystarczający czas gotowania. – Wydłużyć czas gotowania.
Jedzenie nie jest równomiernie ugotowane.	Jedzenie należy obrócić. – Odwrócić potrawę.
Nie można włożyć tacy.	Naczynie do gotowania nie jest całkowicie wsunięte do wkładanego kosza. – Podczas wkładania blachy do smażenia należy zablokować jej blokadę. Powinien zatrasnąć się na swoim miejscu.
Na zewnątrz wydobywa się para.	Normalny proces podczas smażenia.
Urządzenie emituje biały dym.	Zbyt tłuste jedzenie. – Nie utrudnia przygotowania. Unikaj zbyt tłustych składników. Na tacy znajdują się ślady oleju. – Po użyciu wyczyścić wszystkie elementy.
Po wyjęciu tacy urządzenie kontynuuje pracę.	Wyłącznik bezpieczeństwa lub inny element nie działa, patrz Instrukcję bezpieczeństwa. – Odłączyć urządzenie. Nie kontynuuj korzystania z urządzenia. Idź do centrum obsługi technicznej.

DANE TECHNICZNE

Numer wersji:	2024_01
Model:	GT-AF-12
Napięcie zasilania:	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy:	1700 W
Długość kabla ok.:	AC. 100cm
Pojemność ok.:	AC. 5,5 l
Regulator czasowy:	1-60 minut
Zakres temperatur:	60-200°C

Ponieważ nasze produkty są stale udoskonalane i ulepszane, możliwe są zmiany konstrukcyjne i modyfikacje techniczne.

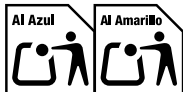
DEKLARACJA ZGODNOŚĆ

Gwarantuje się zgodność produktu z obowiązującymi normami.

Z pełną deklaracją zgodności można zapoznać się w Internecie na stronie www.gt-support.de

ELIMINACJA

Usuń opakowanie



Zutylizuj opakowanie i urządzenie w odpowiednim punkcie recyklingu.

Usuń urządzenie



Zużytego sprzętu nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Konsumenti są prawnie zobowiązani do utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych. Dzięki temu recykling odbywa się w sposób przyjazny dla środowiska i oszczędza zasoby.

Ogniwa lub baterie, które nie są częścią sprzętu elektrycznego lub elektronicznego i które można usunąć bez zniszczenia, należy oddzielić od sprzętu przed oddaniem do punktu zbiórki i przesłać do wyznaczonego punktu utylizacji. To samo dotyczy żarówek, które można wyjąć z urządzenia bez ich zniszczenia.

Właściciele sprzętu AGD mogą oddać je do punktów zbiórki publicznych przedsiębiorstw zajmujących się gospodarką odpadami lub do punktów zbiórki utworzonych przez producentów lub dystrybutorów. Dostawa starych urządzeń jest bezpłatna.

Ogólnie rzecz biorąc, dystrybutorzy mają obowiązek zapewnić bezpłatną zbiórkę WEEE, udostępniając odpowiednie punkty zbiórki w rozsądnej odległości.

Konsumenti mają możliwość bezpłatnego zwrotu używanego urządzenia sprzedawcy, który ma obowiązek go przyjąć, jeśli kupujący zakupi równoważne nowe urządzenie o zasadniczo tej samej funkcji. Taka możliwość istnieje również w przypadku dostaw do prywatnego domu.

karta gwarancyjna(od daty zakupu (proszę zachować dowód zakupu))

Artykuł: Frytkownica na gorące powietrze XXLGT-AF-12 (art. 6110)

Sprzedający
Nazwa:
Ulica/nr:
Kod pocztowy i miasto:

Klient	
Nazwisko/imię:	
Ulica/nr:	
Kod pocztowy i miasto:	
E-mail:	Podpis klienta:
(W przypadku zawiadomień o naprawie)	

WARUNKI GWARANCJI

- Zakupiony produkt został wyprodukowany z największą starannością i pod stałą kontrolą produkcji. Okres gwarancji wynosi trzy lata i rozpoczyna się od daty zakupu.
- Jeżeli pomimo starannych procesów produkcji i testowania dojdzie do awarii urządzenia, naprawę należy zlecić specjalistom.
 - W przypadku dodatkowych pytań i zamówień części zamiennych prosimy o kontakt telefoniczny z naszym serwisem.
 - Udzielamy gwarancji zgodnie z przepisami prawnymi/krajowymi (weryfikacja na podstawie faktury). Uszkodzenia spowodowane naturalnym zużyciem, przeciążeniem lub niewłaściwą obsługą nie są objęte gwarancją.

W przypadku reklamacji wyświadczyć nam przysługę i skontaktuj się najpierw z infolinią wskazaną poniżej.Chętnie poinformujemy Państwa o dalszym postępowaniu. Proszę NIE wysyłać przedmiotu bez wcześniejszego powiadomienia!
Zachowaj dowód zakupu jako dowód.

Niniejsza gwarancja nie obowiązuje w przypadku uszkodzeń spowodowanych wypadkiem, niewłaściwą obsługą i/lub działaniem siły wyższej.

Prawo do gwarancji wygasa w przypadku dokonania przez osoby nieuprawnione jakiegokolwiek manipulacji na urządzeniu.
Jeśli wysyłasz urządzenie na adres naszego serwisu, użyj odpowiedniego opakowania. Nie odpowiadamy za uszkodzenia powstałe w transporcie.
W przypadku gwarancji prosimy o kontakt z naszym serwisem:



Infolinia centrum serwisowego

Globaltronics: **00800 / 456 22 000**(darmowy)

E-mail: **gt-support-es@teknihall.com**

SERVICIO AL CLIENTE



00800 / 456 22 000 (gratuito)



gt-support-es@teknihall.com

Sprzedawany przez

(uwaga: to nie jest adres serwisu technicznego):

Globaltronics GmbH & Co. KG

Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, NIEMCY